



Einkochautomat

10029824

KLARSTEIN

Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes. Lesen Sie die folgenden Hinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung.

Sicherheitshinweise

Warnung: Es besteht immer ein gewisses Risiko von Stromschlag bei elektrischen Geräten die zu Verletzungen führen können, deshalb bitte nach- stehende Sicherheitshinweise beachten.

- Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch und bewahren Sie diese auf.
- Die Oberflächen des Gerätes werden während der Inbetriebnahme heiß. Gerät darf nur an den Griffen oder am Regler berührt werden, sonst besteht Verbrennungsgefahr. Niemals Gerät während der Benutzung transportieren, immer abkühlen lassen.
- Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Geräteplakette anschließen.
- Das Gerät darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn das Netzkabel beschädigt ist, das Gerät sichtbare Schäden aufweist, wenn das Gerät einmal heruntergefallen sein sollte oder wenn es in Wasser getaucht wurde.
- Im Zweifel das Gerät von einer Service Stelle überprüfen lassen. Gerät und Zuleitung können nur von einem autorisierten Service Fachmann repariert werden.
- Personen, einschließlich Kinder, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- Kinder müssen überwacht werden, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen
- Das Gerät darf nicht unbeaufsichtigt sein, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.
- Der Netzstecker ist zu ziehen, nach Gebrauch, vor der Reinigung, sowie bei jeder Störung. Keine fremden Zubehörteile verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden.
- Nur in eine passende Steckdose einstecken.
- Das Gerät nicht im Freien benutzen.
- Die Netzanschlussleitung darf heiße Geräteteile nicht berühren und darf nicht über den Tisch hängen.
- Das Gerät darf nicht in der Nähe von Gasflammen oder Elektrogeräten mit offener Heizschlange, oder im beheizten Ofen verwendet werden.
- Gerät auf eine hitzebeständige Oberfläche stellen und einen Abstand von ca. 20 cm zu Wand- flächen einhalten.
- Gerät darf nicht zweckentfremdet verwendet werden.
- Gerät nie in Wasser tauchen, ebenso die Zuleitung vor Feuchtigkeit schützen. Gefahr von Stromschlag.
- Es ist sicherzustellen, dass keine brennbaren Teile das Gerät berühren oder in dessen Nähe sind. Wenn das Gerät Feuer fängt, sofort den Netzstecker ziehen.
- Verpackungsmaterialien, wie z. B. Folien gehören nicht in Kinderhände.
- Bei Zweckentfremdung oder falscher Bedienung kann keine Haftung für evtl. Schäden übernommen werden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder durch einen qualifizierten Techniker ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Bedienungsanleitung immer aufbewahren. Das Gerät ist nur für normale Haushalts- zwecke zu verwenden.

Geräteübersicht

- 1 Gehäusedeckel
- 2 Griffe
- 3 Edelstahl-Topf
- 4 Gehäuse-Unterteil
- 5 Ein/Aus-Schalter
- 6 Thermostat-Knopf
- 7 Kontrollleuchte
- 8 Zeitschaltuhr
- 9 Einlegrost



Bedienung

Allgemeines

- Das Gerät ist vielseitig verwendbar: zum Einkochen, Kochen, Wärmen im Wasserbad, Zubereitung von heißen Getränken, Blanchieren von Gemüse usw.
- Dickflüssige, zum Anbrennen neigende Speisen müssen langsam unter ständigem Rühren erwärmt werden.
- Sollte ihr Gerät einmal leer kochen, verhindert ein zusätzlicher Sicherheitsschalter eine Überhitzung. Gerät dann gut abkühlen lassen, bevor wieder Wasser nachgefüllt wird, sonst besteht Verbrennungsgefahr durch heißen Wasserdampf. Außerdem kann dadurch die Email-Oberfläche beschädigt werden. Beim ersten Gebrauch kann Geruch entstehen, der sich nach kurzer Betriebsdauer verliert.

Fassungsvermögen

Das Gerät hat einen Inhalt von 20 Litern. Der Flüssigkeitspegel darf bis max. 4 cm unter den oberen Gehäuserand reichen.

Wichtige Hinweise

- Aus hygienischen Gründen sollte das Gerät einmal ausgekocht werden.
- Dazu ca. 4 Liter Wasser einfüllen, Thermostat auf Max. stellen, über die Zeitschaltuhr wird das Gerät eingeschaltet. Dazu den Einschaltknopf im Uhrzeigersinn auf ca. 60 Min einstellen. Nach der eingestellten Zeit schaltet das Gerät automatisch ab. Nach dem Abkühlen ist das Gerät einsetzbar.

Hinweise zum Einkochen

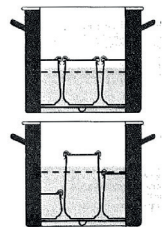
- Unter Einkochen versteht man die Konservierung von Lebensmitteln ohne chemische Konservierungsmittel. Die erzeugte Hitze tötet die im Einmachgut vorhandenen Keime ab. Gleichzeitig wird durch den entstehenden Unterdruck das Einmachglas keimfrei und luftdicht verschlossen. Je nach Art und Masse des Einkochgutes unterscheidet man zwischen Sterilisieren und Pasteurisieren. Beim Sterilisieren wird das Einkochgut auf mindestens 100°C erhitzt. Beim Pasteurisieren liegt die Erhitzungstemperatur bei 80°C.
- Für den Hausgebrauch ist das Pasteurisieren ausreichend. Es werden entsprechende Einmachgläser mit Schraubverschluss oder Verschlusskappen mit Gummiringen benötigt.
- Um eingekochtes Fleisch und Gemüse sicher zu genießen, kochen Sie diese Lebensmittel grundsätzlich zweimal ein: Die zweite Erhitzung nach mindestens 24 Stunden. Mehr Infos dazu finden Sie unter: <https://www.bzfe.de/inhalt/einkochen-1348.html> (Bundeszentrum für Ernährung)

Gerät ein- und ausschalten

1. Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur. Stellen Sie den Ein/Aus-Schalter auf „I“.
2. Drehen Sie die Zeitschaltuhr gegen den Uhrzeigersinn auf Dauerbetrieb (Cont.). Das Gerät heizt sich auf. Die Kontrollleuchte geht an und signalisiert, dass die Heizung aktiv ist.
3. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist ertönt ein Signalton und die Kontrollleuchte erlischt. Der Signalton zeigt an, dass die nun Einkochzeit (siehe Einkochtabelle) eingestellt werden muss. Drehen Sie dazu die Zeitschaltuhr im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Zeit.
4. Die Temperatur wird nun auf dem eingestellten Wert gehalten. Die Temperaturleuchte erlischt, leuchtet aber immer mal wieder auf wenn der eingestellte Wert unterschritten wird und das Gerät nachheizt. Eine konstante Temperatur ist wichtig für die Qualität des Einkochguts.
5. Wenn die Einkochzeit abgelaufen ist schaltet das Gerät automatisch ab.

Einkochen

- Legen Sie das Einkochgitter in den Einkochautomat. Stellen Sie die gut verschlossenen Einmach-Gläser auf das Einkochgitter. Es können maximal 7 Einmachgläser mit einem Fassungsvermögen von 1 Liter sterilisiert/pasteurisiert werden.
- Füllen Sie den Einkochautomat mit Wasser, bis die oberen Einmachgläser zu $\frac{3}{4}$ im Wasser stehen. Achten Sie darauf, dass die Einmachgläser gut verschlossen sind, damit kein Wasser eindringen kann (siehe Abb.).



Einkochtabelle

Obst	°C	Min
Äpfel weich / hart	90	30
Apfelmus	90	30
Kirschen	80	30
Birnen weich / hart	90	30
Erdbeeren / Brombeeren	80	25
Rhabarber	100	30
Himbeeren / Stachelbeeren	80	30
Johannisbeeren / Preiselbeeren	90	25
Aprikosen	90	30
Mirabellen / Renekloden	90	30
Pfirsiche	90	30
Pflaumen / Zwetschgen	90	30
Quitten	95	25
Heidelbeeren	85	25

Vorsicht, die Einmachgläser sind nach dem Einkochen heiß, Verbrennungsgefahr. Bitte benutzen Sie eine Zange um die Gläser zu entnehmen. Eingemachtes trocken, kühl und dunkel aufbewahren.

Gemüse	°C	Min
Blumenkohl	100	90
Spargel	100	120
Erbsen	100	120
Möhren / Karotten	100	90
Gewürzgurken	90	30
Kürbis	90	30
Kohlrabi	100	90
Rosenkohl / Rotkohl	100	120
Sellerie	100	120
Pilze	100	110
Bohnen	100	120
Tomaten / Tomatenmark	90	30
Fleisch	°C	Min
Braten im Stück durchgebraten	100	120
Fleischbrühe	100	60
Wild, Geflügel durchgebraten	100	75
Gulasch durchgebraten	100	75
Hackfleisch Wurstmasse (roh)	100	110

Flüssigkeiten aufwärmen oder warmhalten

Das Gerät eignet sich hervorragend zum Erwärmen von Flüssigkeiten, Punsch oder Glühwein. Befüllen Sie das Gerät maximal bis 4 cm unter dem oberen Randes, ansonsten kann es sein, dass Flüssigkeit überläuft.

1. Setzen Sie den Deckel auf, und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein. Drehen Sie die Zeitschaltuhr gegen den Uhrzeigersinn auf Dauerbetrieb (Cont.). Die Flüssigkeit wird jetzt warmgehalten.
2. Rühren Sie die Flüssigkeit regelmäßig um, damit sich die Wärme gleichmäßig verteilt. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist ertönt ein Signalton. Der Ein/Aus-Schalter kann jetzt auf „0“ gestellt werden.
3. Entnehmen Sie die erwärmte Flüssigkeit mit einer Schöpfkelle.

HINWEIS

Durch regelmäßiges Rühren bekommen Sie eine gleichmäßige Erwärmung, gleichzeitig verhindern Sie dass Suppen oder Eintöpfe am Geräteboden anbrennen.

Reinigung und Pflege

Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker. Am besten reinigen Sie den geschlossenen Topfboden mit einer weichen Bürste oder mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie niemals spitze oder harte Gegenstände, Sie würden das Emaille zerkratzen. Nachdem das Gerät abgekühlt ist, wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten, weichen Tuch ab. Reiben Sie es anschließend mit einem trockenen Tuch ab.

Entkalken

Kalkablagerungen am Gehäuseboden führen zu Energieverlusten und beeinträchtigen die Lebensdauer des Geräts. Entkalken Sie das Gerät sobald sich Kalkablagerungen zeigen. Benutzen Sie ein handelsübliches Entkalkungsmittel. Gehen Sie so vor, wie in der Anleitung des Entkalkungsmittels beschrieben. Spülen Sie das Gerät nach der Entkalkung mit viel klarem Wasser aus.

Aufbewahrung

- Wickeln Sie das Netzkabel um die Kabelaufwicklung an der Gehäuseunterseite.
- Stecken Sie den Netzstecker in den Steckerhalter in der Mitte des Gehäusebodens.
- Bewahren Sie das Gerät trocken auf.

Hinweise zur Entsorgung



Befindet sich die linke Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2002/96/EG. Diese Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer Gerätschaften. Richten Sie sich nach den örtlichen Regelungen und entsorgen Sie Altgeräte nicht über den Hausmüll. Durch die regelkonforme Entsorgung der Altgeräte werden Umwelt und die Gesundheit ihrer Mitmenschen vor möglichen negativen Konsequenzen geschützt. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.

Konformitätserklärung

Hersteller: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Deutschland.



Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:
2014/30/EU (EMV)
2014/35/EU (LVD)
2011/65/EU (RoHS)

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this equipment. Please read this manual carefully and take care of the following hints to avoid damages. Any failure caused by ignoring the mentioned items and cautions mentioned in the instruction manual are not covered by our warranty and any liability.

Safety Instructions

Warning: There is always a certain risk of electric shock from electrical equipment which can cause injury, so please pay close attention to the following related safety information.

- Please read the instructions carefully before use and keep them handy for future reference.
- The surfaces of this appliance become very hot during use. Device may only be touched on the handles or the controller, otherwise there is a risk of burning. Never transport device during use, always first leave to cool.
- Only connect the device to sockets that match the voltage specified on the device.
- The device must not be put into operation if the power cord is damaged, when the device shows visible damage, if the device should be dropped or even when it has been immersed in water.
- If in doubt, have the device checked by an authorised service center. Equipment and power supply may only be repaired by an authorised service technician.
- This device is not intended to be used by people (including children) with limited physical, sensory or mental abilities or lack of experience and / or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance
- The appliance must not be left unattended when the power cord is plugged in.
- The power cord must be unplugged after use, before cleaning, and if there are any problems. Do not use other accessories that have not been recommended by the manufacturer.
- Insert power cord only in a proper mains outlet.
- Never use the appliance outdoors.
- The mains cable must not touch the device's hot parts and must not hang over the table.
- The device must not be used near gas flames or electrical appliances with an open heating coil, or in a heated oven.
- Place the device on a heat-resistant surface with a distance of about 20 cm between the device and the wall.
- Equipment must not be used for other purposes.
- Never immerse the appliance in water, and protect the power cable from moisture. Risk of electric shock.
- Ensure that no flammable parts touch the device or enter its vicinity. If the machine catches fire, unplug the power cord immediately.
- Packaging materials, including films, do not belong in children's hands.
- In case of misuse or incorrect operation, the manufacturer accepts no liability for possible damages.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service or by a qualified technician in order to avoid hazards.
- Always keep this user manual. The device should only be used for normal household purposes.

Product Description

- 1 Housing cover
- 2 Handles
- 3 Stainless steel pot
- 4 Housing lower part
- 5 On / off switch
- 6 Thermostat button
- 7 Warning light
- 8 Timer
- 9 Grid insert



Operation

General

- This device is versatile: for preserving, cooking, heating in a water bath, preparing hot drinks, blanching vegetables, etc.
- Thick foods that are prone to burning must be heated slowly, stirring constantly.
- If the unit cooks while it is empty, an additional safety switch will prevent overheating. Allow the device to cool well before adding water again, otherwise there is a risk of burns from hot steam. It may also cause the enamel surface may be damaged. At first use, an odour may occur which will disappear after a short period of operation.

Capacity

The unit has a capacity of 20 litres. The liquid level can be filled to a maximum of 4 cm below the upper edge of the housing.

Important instructions

- For hygiene reasons, boil water in the device before first use.
- For this purpose, fill the device with about 4 litres of water, set the thermostat to max., and switch on the device via the timer. To do so, turn the power switch clockwise to 60 minutes. After the set time, the appliance will switch off automatically. After cooling, the device may be used.

Instructions for preserving

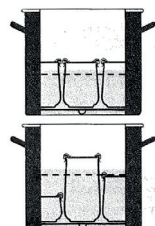
- Preserving by cooking means the preservation of food without chemical preservatives. The heat generated kills the existing bacteria in the food contained. At the same time, the jar is sterilised and hermetically sealed by the resulting vacuum. Depending on the type and mass of the food being preserved, you may decide between sterilisation and pasteurisation. During sterilisation the preserve is heated up to at least 100 ° C. When pasteurising the heating temperature is kept at 80 ° C.
- For domestic use, pasteurisation is sufficient. Corresponding jars with screw cap or caps with rubber rings are required.
- To enjoy boiled meat and vegetables safely, always boil these foods twice: The second heating after at least 24 hours. You can find more information about this at:
<https://www.bzfe.de/inhalt/einkochen-1348.html> (Federal Centre for Nutrition)

Switching the device on and off

1. Set the thermostat to the desired temperature Set the on / off switch to „I“.
2. Turn the switch counterclockwise to continuous operation (Cont.). The device will heat up. The indicator light will come on, signaling that the heater is active.
3. Once the set temperature is reached, the device will sound a beep and the indicator light will turn off. The beep indicates that the cooking time (see Preserves Table) must now be set. Turn to the timer clockwise to the desired time.
4. The temperature is then held at the set value. The temperature light will go out, but every now and then will light up again when the temperature falls below the set value and the device must heat up again. A constant temperature is important for the quality of the preserve.
5. When the cooking time has elapsed the device switches off automatically.

Preserving

- Place the preserving grid in the preserving cooker. Place the well-sealed preserve jars on the preserving grid. There can be a maximum of 7 jars sterilised / pasteurised with a capacity of 1 litre.
- Fill the preserving boiler with water until the upper jars are submerged about $\frac{3}{4}$ in the water. Ensure that the jars are well-sealed so that no water can penetrate (see figure).



Preserves table

Fruit	°C	Min
Apples soft / hard	90	30
Apple sauce	90	30
Apricots	80	30
Blueberries	90	30
Cherries	80	25
Currants / cranberries	100	30
Mirabelles / greengages	80	30
Peaches	90	25
Pears soft / hard	90	30
Plums / prunes	90	30
Quince	90	30
Raspberries / gooseberries	90	30
Rhubarb	95	25
Strawberries / blackberries	85	25

Caution, the jars are hot after boiling and present a burn hazard. Please use pliers to remove the glasses. Store preserves in a dry,, cool and dark place.

Vegetables	°C	Min
Asparagus	100	90
Beans	100	120
Brussels sprouts / cabbage	100	120
Carrots	100	90
Cauliflower	90	30
Celery	90	30
Kohlrabi	100	90
Mushrooms	100	120
Peas	100	120
Pickled gherkins	100	110
Pumpkin	100	120
Tomatoes / tomato paste	90	30

Meat	°C	Min
Game / poultry, well-done	100	120
Meat broth	100	60
Meat, well-done	100	75
Minced sausage meat, raw	100	75
Roast meat, well-done	100	110

Heating up or keeping liquids warm

The device is ideally suited for heating liquids, punch or mulled wine. Fill the appliance to a maximum of 4 cm below the upper edge of the housing, otherwise the liquid may overflow.

1. Put the lid on and set the desired temperature. Turn the switch counterclockwise to continuous operation (Cont.). The liquid will now be kept warm.
2. Stir the liquid regularly so that the heat is evenly distributed. When the desired temperature is reached, a beep will sound. The on / off switch may now be set to „0“.
3. Remove the heated liquid with a ladle.

NOTE

Regular stirring will enable you to obtain uniform heating, while at the same time preventing soups or stews from burning on the bottom of the appliance.

Cleaning and care

Unplug the power plug before cleaning. The best way to clean the closed pot bottom is with a soft brush or with a damp cloth. Never use sharp or hard objects, as doing so would scratch the enamel. After the unit has cooled, wipe the casing with a damp, soft cloth. Then rub it with a dry cloth.

Descaling

Calcium deposits on the housing base result in energy losses and shorten the lifetime of the device. As soon as the device shows scaling, be sure to descale using a commercial descaling agent. Follow the instructions of the descaling agent, and then rinse the device with plenty of clean water after decalcification.

Storage

- Wrap the power cord around the cord storage at the bottom of the case.
- Plug the power cord into the plug holder in the middle of the housing base.
- Keep the device dry.

Hints on Disposal



According to the European waste regulation 2002/96/EG this symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council or your household waste disposal service.

Declaration of Conformity

Producer: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Germany.



This product is conform to the following European Directives:
2014/30/EU (EMC)
2014/35/EU (LVD)
2011/65/EU (RoHS)

Chère cliente, cher client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement et respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d'éviter d'éventuels dommages. Nous ne saurions être tenus pour responsables des dommages dus au non-respect des consignes et à la mauvaise utilisation de l'appareil.

Consignes de sécurité

Avertissement : les appareils électriques présentent toujours un risque d'électrocution pouvant provoquer des blessures, par conséquent, respecter les consignes suivantes de sécurité.

- Lire attentivement ce mode d'emploi avant de faire fonctionner l'appareil et le conserver.
- Les surfaces de l'appareil deviennent chaudes pendant son fonctionnement. Ne toucher alors l'appareil qu'au niveau des poignées et du bouton de contrôle pour éviter des risques de brûlure. Ne jamais déplacer l'appareil pendant son utilisation, toujours le laisser préalablement refroidir.
- Brancher l'appareil uniquement sur un courant alternatif dont la tension correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé, si l'appareil présente des dysfonctionnements, s'il est tombé ou s'il a été plongé dans l'eau.
- En cas de doute, faire réviser l'appareil par un service technique. Seul un spécialiste qualifié peut réparer l'appareil et le cordon d'alimentation.
- Les enfants ainsi que les personnes dont les capacités physiques, mentales ou sensorielles sont réduites, ou qui présentent une expérience et/ou des connaissances insuffisantes, doivent utiliser l'appareil uniquement s'ils sont surveillés par la personne responsable de leur sécurité, ou s'ils ont assimilé les consignes d'utilisation de l'appareil que cette personne leur a fournies.
- Surveiller les enfants afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance tant qu'il est branché au secteur.
- Débrancher l'appareil après utilisation, avant de le nettoyer, de même en cas de dysfonctionnements. Ne pas utiliser d'accessoires extérieurs non recommandés par le fabricant.
- Brancher l'appareil uniquement à une prise adaptée.
- Ne pas utiliser l'appareil en extérieur.
- Les câbles de raccordement au réseau électrique ne doivent pas toucher les parties chaudes de l'appareil et ne doivent pendre d'une table.
- Ne pas utiliser l'appareil à proximité de flammes de gaz ou d'appareils électriques avec des conduits chauffants, voire d'un four allumé.
- Placer l'appareil sur une surface thermorésistante à une distance d'environ 20 cm des murs.
- Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celle prévue.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau, et protéger le câble électrique de l'humidité. Risques d'électrocution.
- S'assurer qu'aucun élément inflammable n'est en contact direct avec l'appareil ou ne se trouve à proximité. Si l'appareil prend feu, le débrancher immédiatement de la prise de courant.
- Empêcher les enfants de mettre la main sur les éléments d'emballage, comme par exemple les emballages en plastique.
- En cas d'utilisation de l'appareil à d'autres fins ou en cas de mauvaise utilisation, la garantie ne s'applique pas pour les dégâts causés.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le fabricant, son service client ou un technicien qualifié pour éviter tout danger.
- Toujours conserver le mode d'emploi. L'appareil est destiné à un usage domestique normal.

Aperçu de l'appareil

- 1 Couvercle
- 2 Poignée
- 3 Marmite en acier
- 4 Socle de l'appareil
- 5 Interrupteur marche/arrêt
- 6 Bouton du thermostat
- 7 Témoin lumineux
- 8 Minuteur
- 9 Grille de support



Utilisation

Généralités

- L'appareil peut être utilisé à des fins diverses : mettre des aliments en conserve, cuire des aliments, cuire au bain-marie, préparer des boissons chaudes, blanchir les légumes etc.
- Réchauffer les mets consistants ou susceptibles de brûler en les remuant lentement et constamment.
- Si l'appareil chauffe à vide, un dispositif de sécurité intégré se déclenche contre la surchauffe. Laisser ensuite l'appareil refroidir avant de le remplir d'eau pour éviter tout risque de brûlure liée au dégagement de vapeurs. De plus, la surface en émail pourrait être endommagée. Lors de la première utilisation, une odeur peut se dégager qui se dissipe rapidement.

Contenance

L'appareil de mise en conserve a une contenance de 20 L. Le niveau du liquide contenu doit se trouver au minimum à 4 cm en-dessous du rebord de la marmite.

Consignes importantes

- Pour des raisons d'hygiène, faire bouillir de l'eau dans l'appareil avant utilisation.
- Pour cela, y verser environ 4 litres d'eau, régler le thermostat sur Max., mettre l'appareil en marche en activant le minuteur. Tourner le bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre et le positionner sur 60 minutes. Une fois ce temps écoulé, l'appareil s'éteint automatiquement. L'appareil est prêt à l'emploi après s'être refroidi.

Remarques sur la mise en conserve

- Cet appareil permet la conservation des aliments sans nécessiter le recours à des conservateurs chimiques. La chaleur produite élimine les germes présents dans les bocaux. Les bocaux sont alors libérés de leurs germes et sont rendus hermétiques grâce à la pression exercée. La conservation des aliments dépend de leur type et de leur volume et peut être réalisée selon le procédé de stérilisation ou de pasteurisation. La stérilisation requiert de chauffer les aliments à mettre en conserve à 100 °C. Une température de 80 °C est requise pour la pasteurisation.
- La pasteurisation est suffisante pour l'usage domestique. Des bocaux de conservation équipés d'un système de verrouillage et d'un bouchon d'étanchéité avec joints en caoutchouc sont nécessaires.
- Pour profiter de la viande et des légumes bouillis en toute sécurité, faites toujours bouillir ces aliments deux fois : Le deuxième chauffage après au moins 24 heures. Vous trouverez de plus amples informations à ce sujet sur le site suivant : <https://www.bzfe.de/inhalt/einkochen-1348.html> (Centre fédéral de la nutrition)

Allumer et éteindre l'appareil

1. Régler le thermostat sur la température souhaitée. Mettre l'interrupteur marche/arrêt sur « I ».
2. Tourner le bouton du minuteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et sélectionner le fonctionnement continu (Cont.). L'appareil se met à chauffer. Le témoin lumineux s'allume pour indiquer que l'appareil chauffe.
3. Une fois que la température paramétrée est atteinte, un signal sonore retentit et le témoin lumineux s'éteint. Le signal sonore indique qu'il faut à présent sélectionner le temps de cuisson (cf. tableau des cuissons). Pour cela, tourner le minuteur dans le sens des aiguilles d'une montre et sélectionner le temps souhaité.
4. La température est à présent maintenue à la valeur paramétrée. Le témoin lumineux de température s'éteint, mais se rallume de temps à autre lorsque la température redescend sous la valeur paramétrée et l'appareil chauffe de nouveau. Une température constante est nécessaire à la qualité de la mise en conserve.
5. Une fois le temps paramétré écoulé, l'appareil s'arrête automatiquement.

Mise en conserve

- Placer la grille de support dans l'appareil de mise en conserve. Placer les bocaux de conservation bien fermés sur la grille de support. Il est possible de stériliser/pasteuriser 7 bocaux de conservation d'une capacité de 1 litre.
- Remplir l'appareil d'eau de sorte à recouvrir les bocaux et à ce que le volume occupé par les bocaux corresponde aux $\frac{3}{4}$ du volume total. S'assurer que les bocaux sont bien fermés pour éviter toute infiltration d'eau. (cf. illustration)

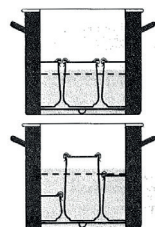


Tableau des cuissons

Fruits	°C	Min
Pommes molles/dures	90	30
Compote de pommes	90	30
Cerises	80	30
Poires molles/dures	90	30
Fraises/mûres	80	25
Rhubarbe	100	30
Framboises/groseilles	80	30
Cassis/airelles	90	25
Abricots	90	30
Mirabelles/Reines-Claudes	90	30
Pêches	90	30
Prunes/pruneaux	90	30
Coings	95	25
Myrtilles	85	25

Attention, les bocaux de conservation sont brûlants après la cuisson, risques de brûlures. Utiliser une pince de sortir les bocaux de la marmite. Stocker les bocaux dans un lieu sec, frais et à l'abri de la lumière.

Légumes	°C	Min
Choux fleurs	100	90
Asperges	100	120
Petits pois	100	120
Carottes	100	90
Cornichons	90	30
Courges	90	30
Choux raves	100	90
Choux de Bruxelles/rouge	100	120
Céleris	100	120
Champignons	100	110
Haricots	100	120
Tomates/concentré de tomates	90	30

Viande	°C	Min
Grillades en morceaux	100	120
Bouillon de viande	100	60
Gibier et volaille grillées	100	75
Goulache	100	75
Viande hachée, chair à saucisse (cru)	100	110

Réchauffement et maintien au chaud de liquides

L'appareil sert également à réchauffer des liquides, du punch ou du vin chaud. Veiller à remplir la marmite au minimum 4 cm en-dessous de ses rebords pour éviter que l'eau ne déborde.

1. Placer le couvercle et sélectionner la température souhaitée. Tourner le bouton du minuteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et sélectionner le fonctionnement continu. (Cont.). Le liquide sera à présent maintenu au chaud.
2. Remuer le liquide régulièrement pour que la chaleur se répartisse de manière homogène. Un signal sonore retentit lorsque la température réglée est atteinte. Il est à présent possible de mettre l'interrupteur marche/arrêt sur « 0 ».
3. Vider le liquide réchauffé avec une louche.

IMPORTANT : Remuer régulièrement pour réchauffer le contenu de manière homogène tout en empêchant la soupe ou le ragoût de brûler au fond de la marmite.

Nettoyage et entretien

Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer. Pour un nettoyage optimal du fond de la marmite, utiliser une brosse douce ou un chiffon humide. Ne jamais utiliser de matériel pointu ou dur. Cela rayerait l'émail. Une fois l'appareil refroidi, en essuyer les surfaces avec un chiffon doux et humide. Puis essuyer avec un chiffon sec.

Détartrage

Les dépôts calcaires se trouvant au fond de la marmite provoquent une perte d'énergie et réduisent la durée de vie de l'appareil. Détartrez l'appareil dès l'apparition de dépôts calcaires. Utiliser un produit de détartrage en vente dans le commerce. Procéder comme indiqué sur le mode d'emploi du produit de détartrage. Après l'opération de détartrage, rincer abondamment l'appareil à l'eau claire.

Stockage

- Enrouler le cordon d'alimentation dans l'enrouleur situé en-dessous de l'appareil.
- Ranger la fiche d'alimentation dans l'emplacement prévu à cet effet au centre de l'appareil.
- Maintenir l'appareil au sec.

Information sur le recyclage



Vous trouverez sur le produit l'image ci-contre (une poubelle sur roues, barrée d'une croix), ce qui indique que le produit se trouve soumis à la directive européenne 2002/96/CE. Renseignez-vous sur les dispositions en vigueur dans votre région concernant la collecte séparée des appareils électriques et électroniques. Respectez-les et ne jetez pas les appareils usagés avec les ordures ménagères. La mise au rebut correcte du produit usagé permet de préserver l'environnement et la santé. Le recyclage des matériaux contribue à la préservation des ressources naturelles.

Déclaration de conformité

Fabricant : Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Allemagne.



Ce produit est conforme aux directives européennes suivantes :
2014/30/UE (CEM)
2014/35/UE (LVD)
2011/65/UE (RoHS)

Gentile cliente,

La ringraziamo per aver acquistato il nostro prodotto. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni e di seguirle per evitare eventuali danni. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni derivati da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo.

Avvertenze di sicurezza

Attenzione: l'utilizzo di dispositivi elettrici può comportare il pericolo di scosse elettriche e causare lesioni, pertanto è necessario rispettare le seguenti avvertenze di sicurezza.

- Prima di mettere in funzione il dispositivo, leggere attentamente il manuale di istruzioni e conservarlo.
- Le superfici del dispositivo diventano molto calde quando il dispositivo è in funzione. Toccare il dispositivo solo tramite le impugnature oppure tramite la manopola per evitare di scottarsi. Non spostare mai il dispositivo quando questo è in funzione, bensì farlo sempre raffreddare.
- Collegare il dispositivo ad una presa con tensione conforme a quella indicata sulla targhetta identificativa.
- Non mettere in funzione il dispositivo se il cavo di alimentazione è danneggiato, se il dispositivo presenta dei malfunzionamenti, se è caduto o se è stato immerso in acqua.
- In caso di dubbi, far controllare il dispositivo da un centro assistenza. Il dispositivo e il cavo di alimentazione possono essere riparati solo da un tecnico qualificato.
- Le persone, inclusi i bambini, con capacità fisiche e mentali ridotte o che non dispongono delle conoscenze necessarie, non possono utilizzare il dispositivo, a meno che un supervisore ha prima illustrato loro le avvertenze di sicurezza.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con il dispositivo.
- Non lasciare il dispositivo incustodito quando la è collegato alla corrente.
- Disinserire sempre la spina dopo l'uso, prima di ogni operazione di pulizia e in caso di malfunzionamento. Utilizzare esclusivamente accessori originali approvati dal produttore.
- Inserire la spina in una presa adatta.
- Non utilizzare il dispositivo all'aperto.
- Il cavo di alimentazione non deve toccare superfici calde e non deve pendere sul piano di lavoro.
- Non utilizzare il dispositivo nelle vicinanze di gas infiammabili o di dispositivi elettrici o all'interno di forni.
- Collocare il dispositivo su una superficie resistente al calore e lasciare una distanza di circa 20 cm con le pareti.
- Il dispositivo non deve essere utilizzato per scopi diversi da quello previsto.
- Non immergere mai il dispositivo in acqua e proteggerlo dall'umidità. Attenzione: pericolo di scosse elettriche.
- Assicurarsi che nessun componente infiammabile tocchi il dispositivo. Se il dispositivo prende fuoco, staccare immediatamente la spina.
- Tenere il materiale di imballaggio fuori dalla portata dei bambini.
- Si declina ogni responsabilità in caso di utilizzo improprio del dispositivo.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal servizio clienti o da un tecnico qualificato.
- Conservare il manuale di istruzioni. Il dispositivo è destinato ad essere utilizzato solo per scopi domestici.

Descrizione del prodotto

- 1 Coperchio
- 2 Impugnatura
- 3 Pentola in acciaio inossidabile
- 4 Parte inferiore
- 5 Interruttore on/off
- 6 Manopola termostato
- 7 Spia di controllo
- 8 Timer
- 9 Griglia



Utilizzo

Utilizzo generale

- Il dispositivo può essere utilizzato per scopi diversi: per mettere in conserva, riscaldare a bagnomaria, preparare bevande calde, sbollentare le verdure ecc.
- Gli alimenti più consistenti che tendono a bruciarsi devono essere riscaldati lentamente e girati costantemente.
- Un apposito interruttore di sicurezza impedisce al dispositivo di surriscaldarsi in caso questo venga azionato senza contenuto al suo interno. Se ciò si verifica, far raffreddare completamente il dispositivo prima di aggiungere altra acqua per non scottarsi con il vapore acqueo e non danneggiare la superficie smaltata. Al primo utilizzo è possibile che si formino degli odori che svaniscono dopo qualche tempo con l'utilizzo.

Capacità

Il dispositivo ha una capacità di 20 litri. Assicurarsi che il livello del liquido sia massimo 4 cm al di sotto del bordo superiore dell'alloggiamento.

Avvertenze importanti

- Per motivi igienici, è necessario prima sterilizzare il dispositivo.
- Per fare ciò, versare 6 litri di acqua e impostare il termostato su max; il dispositivo si accende tramite il timer. Ruotare la manopola di accensione in senso orario e posizionarla su 60 min. Scaduto il tempo impostato, il dispositivo si spegne automaticamente. Attendere che il dispositivo si raffreddi prima di utilizzarlo di nuovo.

Note sulla messa in conserva

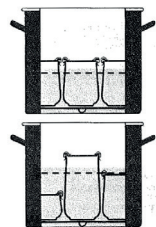
- Per messa in conserva si intende la conservazione di alimenti senza additivi chimici. Il calore prodotto uccide i germi presenti. Allo stesso tempo il vasetto da conserva viene sigillato ermeticamente. A seconda del tipo di alimenti conservati, si parla di sterilizzazione e di pastorizzazione. Con la sterilizzazione gli alimenti vengono riscaldati ad almeno 100°C. Con la pastorizzazione la temperatura di riscaldamento è di 80°C.
- Per l'utilizzo domestico la pastorizzazione è sufficiente. Sono necessari vasetti da conserva con tappo a vite e guarnizione in gomma.
- Per gustare la carne e le verdure bollite in modo sicuro, fate sempre bollire questi alimenti due volte: Il secondo riscaldamento dopo almeno 24 ore. Ulteriori informazioni su questo tema sono disponibili all'indirizzo: <https://www.bzfe.de/inhalt/einkochen-1348.html> (Centro federale per l'alimentazione)

Accendere e spegnere il dispositivo

1. Impostare la manopola per la temperatura sulla temperatura desiderata. Posizionare l'interruttore on/off su "I".
2. Ruotare il timer in senso antiorario e posizionarlo sul funzionamento continuo (Cont). Il dispositivo inizia a riscaldare. La spia di controllo si accende e segnala che la funzione di riscaldamento è attiva.
3. Appena viene raggiunta la temperatura impostata, il dispositivo emette un segnale acustico e la spia di controllo si spegne. Il segnale acustico avvisa che è necessario impostare il tempo (vedere la tabella). Per fare ciò, ruotare il timer in senso orario sul tempo desiderato.
4. La temperatura viene mantenuta sul valore impostato. La spia della temperatura si spegne e si riaccende quando si supera il valore impostato; il dispositivo continua a riscaldare. Una temperatura costante è importante per la qualità degli alimenti.
5. Il dispositivo si spegne automaticamente allo scadere del tempo.

Messa in conserva

- Introdurre la griglia nel dispositivo. Collocare sulla griglia i vasetti ben sigillati. È possibile sterilizzare, pastorizzare fino ad un massimo di 7 vasetti da 1 litro.
- Versare l'acqua nel dispositivo fino a quando i vasetti superiori si trovano sommersi in acqua per $\frac{3}{4}$. Prestare attenzione che i vasetti siano ben sigillati in modo che l'acqua non possa penetrare (vedere la figura).



Tabella

Frutta	°C	Min
Mele morbide/dure	90	30
Mousse di mela	90	30
Ciliegie	80	30
Pere morbide/dure	90	30
Fragole/more	80	25
Rabarbaro	100	30
Fragole/uva spina	80	30
Ribes/mirtilli	90	25
Albicocche	90	30
Mirabelles/Reines-Claudes	90	30
Pesche	90	30
Prugne	90	30
Mela cotogna	95	25
Mirtilli	85	25

Attenzione, i vasetti sono molto caldi dopo la messa in conserva : pericolo di ustioni. Per rimuovere i vasetti, utilizzare delle pinze. Infine conservare i vasetti in un luogo asciutto, fresco e buio.

Verdure	°C	Min
Cavolo	100	90
Asparagi	100	120
Piselli	100	120
Carote	100	90
Cetriolo	90	30
Zucca	90	30
Cavolo rapa	100	90
Cavolini di Bruxelles	100	120
Sedano	100	120
Funghi	100	110
Fagioli	100	120
Pomodori/concentrato di pomodoro	90	30
Carne	°C	Min
Arrosto	100	120
Spezzatino	100	60
Pollame cotto	100	75
Gulasch cotto	100	75
Salsiccia tritata (cruda)	100	110

Riscaldare e mantenere in caldo i liquidi

Il dispositivo è particolarmente adatto a riscaldare bevande come punch o vin brulé. Riempire il dispositivo fino a massimo 4 cm al di sotto del bordo superiore, altrimenti il liquido potrebbe fuoriuscire.

1. Mettere il coperchio e impostare la temperatura desiderata. Ruotare il timer in senso antiorario e posizionarlo sul funzionamento continuo (Cont). Ora i liquidi vengono tenuti in caldo.
2. Mescolare i liquidi regolarmente affinché il calore si possa distribuire in maniera uniforme. Quando viene raggiunta la temperatura desiderata, il dispositivo emette un segnale acustico. L'interruttore on/off ora può essere posizionato su "O".
3. Rimuovere il liquido utilizzando un mestolo.

NOTA

Mescolare regolarmente il contenuto per riscaldare in maniera uniforme e impedire allo stesso tempo che le zuppe o simili si brucino sul fondo.

Pulizia e manutenzione

Prima di eseguire ogni operazione di pulizia, staccare sempre la spina. Si consiglia di pulire il fondo della pentola con una spazzola morbida oppure con un panno umido. Non utilizzare mai oggetti duri o appuntiti per non graffiare le superfici smaltate. Una volta che il dispositivo si è raffreddato, pulire l'alloggiamento con un panno umido e morbido. Infine asciugare con un panno.

Rimuovere il calcare

I depositi di calcare sul fondo influiscono negativamente sull'efficacia del dispositivo. Rimuovere il calcare appena si formano i depositi. Utilizzare un decalcificante disponibile in commercio e seguire le istruzioni contenute sulla confezione. Infine sciacquare il dispositivo con acqua.

Conservazione

- Avvolgere il cavo di rete intorno all'avvolgicavo posto sulla parte inferiore.
- Inserire la spina nell'apposito alloggiamento al centro.
- Conservare il dispositivo in un luogo asciutto.

Smaltimento



Se sul prodotto è presente la figura a sinistra (il cassonetto dei rifiuti mobile sbarrato), si applica la direttiva europea 2002/96/CE. Questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali. Informarsi sulle disposizioni vigenti in merito alla raccolta separata di dispositivi elettrici ed elettronici. Non smaltire i vecchi dispositivi con i rifiuti domestici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi, si proteggono il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Il riciclo di materiali aiuta a ridurre il consumo di materie prime.

Dichiarazione di conformità

Produttore: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlino, Germania.



Questo prodotto è conforme alle seguenti direttive europee:
2014/30/UE (EMC)
2014/35/UE (LVD)
2011/65/UE (RoHS)

Estimado cliente:

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente el siguiente manual y siga cuidadosamente las instrucciones de uso con el fin de evitar posibles daños. La empresa no se responsabiliza de los daños ocasionados por un uso indebido del producto o por haber desatendido las indicaciones de seguridad.

Indicaciones de seguridad

Advertencia: existe el riesgo de una descarga eléctrica por parte de dispositivos eléctricos que puede provocar lesiones, por lo que le aconsejamos que tenga en cuenta las siguientes indicaciones de seguridad.

- Lea atentamente estas instrucciones de uso antes de poner en marcha el aparato y consérvelas.
- Las superficies del aparato alcanzarán temperaturas muy elevadas durante su funcionamiento. Agarre el aparato solamente por las asas o por el regulador; de lo contrario, existirá un riesgo de quemaduras. Nunca transporte el aparato durante su uso, deje que se enfríe antes de hacerlo.
- Conecte el aparato solamente a la corriente alterna con la tensión especificada en la placa técnica.
- El aparato no debe ponerse en marcha si el cable de alimentación está dañado, si el aparato presenta daños visibles, si se ha dejado caer o si se ha sumergido en agua.
- En caso de duda, contacte con un servicio técnico para reparar el aparato. El aparato y el cable de alimentación solamente podrán ser reparados por un servicio técnico cualificado.
- Las personas, incluidos niños, con discapacidades físicas, psíquicas o sensoriales o carentes de la experiencia y conocimiento necesarios no podrán utilizar el aparato salvo que estén bajo supervisión o hayan sido previamente instruidas sobre su utilización y las indicaciones de seguridad y se hayan familiarizado con sus funciones.
- Los niños deberán estar vigilados para evitar que jueguen con el aparato.
- El aparato debe estar bajo supervisión cuando el enchufe esté conectado.
- Desconecte el enchufe tras el uso del aparato, antes de limpiarlo y cada vez que se averíe. No utilice accesorios ajenos al aparato que no hayan sido recomendados por el fabricante.
- Utilice una toma de corriente adecuada.
- No utilice el aparato al aire libre.
- El cable de alimentación no debe entrar en contacto con las piezas del aparato ni quedar colgando de una mesa.
- El aparato no debe utilizarse cerca de llamas de gas, dispositivos eléctricos con serpentina de calefacción abierta ni de un horno en funcionamiento.
- El aparato debe colocarse en una superficie resistente al calor y a una distancia de aprox. 20 cm de las paredes.
- El aparato no debe utilizarse con otros fines distintos al de los indicados.
- Nunca sumerja el aparato en agua y proteja el cable de alimentación de la humedad. Riesgo de descarga eléctrica.
- Asegúrese de que las partes calientes del aparato no le tocan ni se encuentran demasiado cerca de usted. Si el aparato arde en llamas, desconéctelo inmediatamente de la toma de corriente.
- No permita que los niños tengan acceso a los materiales de embalaje, como por ejemplo los plásticos.
- En caso de un uso negligente o erróneo, se cancelará la garantía para averías provocadas por tales acciones.
- Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser reparado por el fabricante o por el servicio de atención al cliente para evitar riesgos.
- Conserve siempre el manual de instrucciones. El aparato debe utilizarse solamente para fines domésticos.

Descripción del aparato

- 1 Tapa de la carcasa
- 2 Asa
- 3 Recipiente de acero inoxidable
- 4 Parte inferior de la carcasa
- 5 Interruptor on/off
- 6 Botón del termostato
- 7 Indicador luminoso
- 8 Temporizador
- 9 Parrilla interior



Utilización

General

- El aparato tiene distintos usos: conservar, cocinar, calentar al baño María, preparar bebidas calientes, es-caldar verduras, etc.
- Los platos espesos que tienden a quemarse deben calentarse a fuego lento y removerse constantemente.
- Si utiliza su aparato vacío, un interruptor de seguridad adicional evita que se produzca un sobrecalentamien-to. Deje enfriar el aparato antes de llenarlo de agua; de lo contrario, existe el riesgo de provocarse quema-duras causadas por el vapor de agua caliente. Además, la superficie puede dañarse. En el primer uso pueden generarse olores que desaparecerán transcurrido un breve periodo de tiempo a partir de su encendido.

Capacidad

El aparato tiene una capacidad de 20 litros. El nivel de líquido puede situarse como máximo a 4 cm por debajo del borde de la carcasa.

Indicaciones importantes

- Por motivos de higiene, el aparato debe esterilizarse una vez.
- Para ello, llénelo con 4 litros de agua, coloque el termostato al máximo y el aparato se encenderá. Gire el botón de encendido en el sentido de las agujas del reloj hasta el valor 60 minutos. Cuando transcurra el tiempo seleccionado, el aparato se apaga automáticamente. Cuando se haya enfriado, el aparato estará listo para usarse.

Indicaciones para conservar alimentos

- En este proceso se conservarán alimentos sin sustancias químicas. El calor generado mata todas las bacterias en el alimento en conserva. Al mismo tiempo, gracias a presión existente en el tarro, este se queda cerrado herméticamente y esterilizado. Dependiendo del tipo y de la cantidad de alimento que deseemos conservar, podemos hablar de procesos de esterilización y pasteurización. En la esterilización, el alimento se calienta hasta al menos 100 °C. En el proceso de pasteurización la temperatura de calentamiento es de 80 °C.
- Para un uso doméstico, la pasteurización es suficiente. Necesitará tarros de conservas con cierre de rosca o tapas herméticas con anillas de goma.
- Para disfrutar de la carne y las verduras hervidas de forma segura, hierva siempre estos alimentos dos veces: El segundo calentamiento después de al menos 24 horas. Puede encontrar más información al respecto en: <https://www.bzfe.de/inhalt/einkochen-1348.html> (Centro Federal de Nutrición)

Encender y apagar el aparato.

1. Ajuste el regulador de temperatura a la temperatura deseada. Coloque el interruptor on/off en „I“.
2. Gire el botón del temporizador en el sentido contrario de las agujas del reloj para un funcionamiento sin pausa (Cont.). El aparato comienza a calentar. El indicador luminoso se enciende para señalar que la función de calentamiento está activa. Cuando se haya alcanzado la temperatura seleccionada, se emitirá un pitido y el indicador luminoso se apaga. La señal auditiva indica que el tiempo de cocción (consulte tabla de conservas) debe configurarse. Para ello, gire el botón del temporizador en el sentido de las agujas de reloj hasta el tiempo deseado.
3. La temperatura se mantendrá en el valor seleccionado. El indicador de la temperatura se apaga pero vuelve a encenderse siempre que la temperatura actual sea inferior al valor seleccionado, momento en que el aparato volverá a calentar. Una temperatura constante es importante para la calidad del alimento que se desea conservar. Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, el aparato se apaga automáticamente.

Conservar alimentos

Introduzca la rejilla dentro de la máquina. Ajuste el tarro de conserva sobre la rejilla de manera que quede completamente encajado. Pueden esterilizarse/pasteurizarse como máximo 7 tarros de conservas con una capacidad de 1 litro cada uno.

Llene la máquina de agua hasta que el tarro superior quede 3/4 partes por debajo del agua. Tenga en cuenta que los tarros de conservas situados en la posición inferior están completamente cerrados para que el agua no pueda filtrarse en su interior (consulte ilustración).

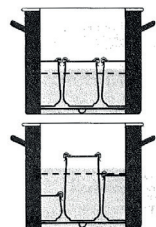


Tabla de conservas

Fruta	°C	Min
Manzana tierna/dura	90	30
Compota de manzana	90	30
Cerezas	80	30
Peras tiernas / duras	90	30
Fresas / moras	80	25
Ruibarbos	100	30
Frambuesas / grosellas	80	30
Grosellas / arándano rojo	90	25
Albaricoque	90	30
Ciruelas amarillas / ciruelas claudias	90	30
Melocotón	90	30
Ciruelas	90	30
Membrillo	95	25
Arándanos	85	25

Advertencia: el tarro de conserva estará a temperaturas muy elevadas tras el proceso, existe riesgo de quemaduras. Utilice unas tenazas para retirar los tarros. Conserve los tarros en un lugar seco, fresco y a la sombra.

Verduras	°C	Min
Coliflor	100	90
Espárragos	100	120
Guisantes	100	120
Zanahorias	100	90
Pepinillos en vinagre	90	30
Calabaza	90	30
Colinabo	100	90
Col de Bruselas / col lombarda	100	120
Apio	100	120
Setas	100	110
Alubias	100	120
Tomates / tomate concentrado	90	30

Carne	°C	Min
Carne asada en piezas	100	120
Caldo de carne	100	60
Ave asada	100	75
Estofado de carne	100	75
Carne picada para salchichas (cruda)	100	110

Calentar o mantener líquidos calientes

El aparato también es apto para calentar líquidos, ponche o vino. Llene el aparato hasta un máximo de 4 cm por debajo del borde superior; de lo contrario, el líquido podría rebosar.

1. Coloque la tapa y ajuste la temperatura deseada con el regulador. Gire el botón del temporizador en el sentido contrario de las agujas del reloj para un funcionamiento sin pausa (Cont.). El líquido se mantendrá caliente.
2. Remueva con frecuencia el líquido para que el calor pueda distribuirse de manera uniforme. Cuando se haya alcanzado la temperatura deseada, el aparato emitirá un pitido. Ahora puede colocar el interruptor on/off en la posición "0".
3. Retire el líquido caliente con un cazo.

Advertencia:

Si remueve regularmente los alimentos, obtendrá un calentamiento uniforme y evitará al mismo tiempo que la sopa o los caldos se quemen en el fondo.

Limpieza y cuidado

Desconecte el enchufe antes de limpiar el aparato. Le recomendamos limpiar el fondo del recipiente cerrado con un cepillo de cerdas blandas o con un paño húmedo. Nunca utilice objetos afilados, podría dañar el esmaltado. Cuando el aparato se haya enfriado, frote la carcasa con un paño húmedo y suave. Séquela con un paño seco.

Descalcificar

Los restos de cal en el fondo del aparato provocan pérdida de energía e influyen en la vida útil del aparato. Descalcifique el aparato cuando detecte restos de cal. Para ello, utilice un líquido antical habitual. Proceda tal y como le indican las instrucciones del líquido antical. Enjuague el aparato tras la descalcificación con mucha agua limpia.

Conservación

- Enrolle el cable de alimentación alrededor del soporte situado en la parte inferior del aparato.
- Encaje el enchufe en su soporte situado en el centro del fondo de la carcasa.
- Guarde el aparato cuando se haya secado.

Indicaciones para la retirada del aparato



Si el aparato lleva adherida la ilustración de la izquierda (el contenedor de basura tachado) entonces rige la normativa europea, directiva 2002/96/CE. Este producto no debe arrojarse a un contenedor de basura común. Infórmese sobre las leyes territoriales que regulan la recogida separada de aparatos eléctricos y electrónicos. Respete las leyes territoriales y no arroje aparatos viejos al cubo de la basura doméstica. Una retirada de aparatos conforme a las leyes contribuye a proteger el medio ambiente y a las personas a su alrededor frente a posibles consecuencias perjudiciales para la salud. El reciclaje ayuda a reducir el consumo de materias primas.

Declaración de conformidad

Fabricante: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín (Alemania).



Este producto cumple con las siguientes directivas europeas:

2014/30/UE (EMC)

2014/35/UE (baja tensión)

2011/65/UE (refundición RoHS)